



Tarta de yogur, mascarpone y Nutella

Descripción



Otro postre para el verano, sin pringarnos demasiado tiempo en la cocina, sin horno y con un resultado de chuparse los dedos. Los poco golosos están de enhorabuena, no es nada empalagosa.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 250 gr de Nutella.
- 80 gr de cereales. He puesto Corn Flakes de Kellogg's. La original lleva 15 galletas, las que os gusten.
- 400 gr de Mascarpone. La receta original lleva 200 gr de nata.
- 375 gr de yogur natural, 3 yogures.

- 4 cucharadas soperas colmadas de azúcar glas.
- 2 hojas de gelatina neutra.
- 1 cucharadita de café de vainilla.
- Zumo de un limón.

Preparación:

Escogemos el molde, lo cubrimos con film transparente y reservamos. El que he elegido mide 24 cm de diámetro y 5 de profundo.



Derretimos la Nutella en el microondas unos 30 segundos.

Sacamos el zumo al limón y reservamos.

Machacamos los cereales (con la mano se hace muy bien) y mezclamos con la Nutella.



Hacemos una pasta firme. Cubrimos el fondo del molde con ella, apretando bien, que quede bien cubierto. Y lo llevamos a la nevera para que se endurezca.



Hidratamos la gelatina en agua.

En un bol grande echamos el mascarpone escurrido. batimos con la batidora para que quede parecido



Escurrimos la gelatina y en un recipiente la llevamos al microondas unos segundos para que se funda. Mezclamos bien con el zumo de limón.



En otro bol mezclamos el yogur **bien frío** con el zumo de limón (que lleva la gelatina fundida), removemos bien, que se mezclen bien todos los ingredientes.



Incorporamos la crema de yogur a la del mascarpone. Seguimos batiendo, hasta que quede una crema homogénea.



Volcamos la crema en el molde, sobre la base de cereales y Nutella. Golpeamos suavemente el molde contra la encimera para que se reparta todo bien.



Tapamos con film transparente, llevamos a la nevera **durante al menos 4 horas**, o hasta que veamos que está lo suficientemente firme para desmoldar y cortar.

Serviremos fría, podemos decorar con hilos de Nutella fundida, virutas de chocolate, cacao en polvo, frutos rojos, unas hojas de menta?!



Consejo: La he hecho de vÃspera. Si elegimos la opciÃ³n nata (en lugar de mascarpone), ponemos el brick en un bol grande con hielo y metemos en la nevera 1 hora antes de hacer la receta. Sacamos, escurrimos y secamos el bol, la batimos con batidora de varillas hasta que casi cuadruplique su volumen. Y seguimos con el resto del proceso de la receta.

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Quesos
4. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

septiembre 8, 2017

Autor

admin